

## GIORNATA NAZIONALE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

### **SPRECO ALIMENTARE, IIAS (ISTITUTO ITALIANO ALIMENTI SURGELATI): PRODOTTI “SOTTOZERO” VERO SALVASPRECO, SE NE GETTA SOLO IL 2,5%**

*Maggiore risparmio economico, minore spreco di acqua e risorse energetiche. Sono i vantaggi che derivano dall'uso dei prodotti surgelati in cucina, perfetti “alleati” nell'adozione di comportamenti sostenibili. Gli sprechi alimentari, che si verificano quotidianamente a livello domestico, in Italia pesano oltre 8,5 miliardi di euro (pari allo 0,6% del nostro Pil).  
Gagliardi, IIAS: “Consumare prodotti surgelati potrebbe contribuire ad abbattere lo spreco domestico del 47%”*

30 Gennaio 2019 – Nell'ultimo anno, in Italia, è stato sprecato cibo per un valore complessivo di **8,5 miliardi di euro** (0,6% del PIL nazionale)<sup>1</sup>. Gli sprechi si concentrano soprattutto a livello domestico: fra ciò che rimane nel piatto e ciò che finisce direttamente dal frigo alla pattumiera, **ogni italiano getta poco meno di 1 etto di cibo al giorno. Tra i cibi meno sprecati risultano i surgelati (solo il 2,5%),** tra quelli **più gettati invece i prodotti a breve scadenza che arrivano fino al 63%.**<sup>2</sup> Un dato molto positivo, quello dei surgelati, che conferma una delle loro principali caratteristiche: permettono di usare solo quello che mangiamo davvero, senza buttare nulla. *“Il cibo surgelato è nemico dello spreco alimentare! Si stima che un maggiore consumo domestico di prodotti surgelati, rispetto agli analoghi a temperatura sopra lo zero, potrebbe contribuire ad abbattere gli sprechi in cucina fino al 47%<sup>3</sup>”,* dichiara **Vittorio Gagliardi, Presidente Istituto Italiano Alimenti Surgelati (IIAS),** in occasione della **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** (5 febbraio).

Il 92% degli italiani (9 su 10) dichiara di sentirsi in colpa buttando il cibo ancora buono, tanto che 4 consumatori su 10 hanno affermato di aver ridotto negli ultimi due anni lo spreco domestico. Eppure, **è proprio nelle nostre case che lo spreco alimentare assume il peso più rilevante (oltre il 50%):** la maggior parte del cibo acquistato finisce direttamente dalla tavola al cassonetto dell'immondizia, perché cucinato in quantità eccessiva o non consumato entro la data di scadenza (nel 46% dei casi). Il progetto *Reduce* del 2017 ha individuato nella cena il momento in cui si getta più cibo, tra **verdure (19,4 grammi pro-capite/giorno, pari a 7,1 kg/anno), latte e latticini (13,16 grammi/giorno a testa, 4,8 kg/anno), frutta (12,24 grammi/giorno a testa, 4,5 kg/anno) e prodotti da forno (8,8 grammi/giorno, 3,2 kg/anno).** Ma in nostro aiuto possono arrivare i **prodotti surgelati,** che rendono utilizzabili prodotti non sempre disponibili durante l'anno, andando a prendere direttamente dal freezer le quantità realmente necessarie. E i dati più recenti, diffusi da IIAS, sul **consumo di surgelati in Italia** confermano come i nostri connazionali abbiano ormai imparato ad apprezzare le potenzialità e i vantaggi dei prodotti sottozero: quasi **1 italiano su 2 li porta in tavola almeno 1 volta a settimana<sup>4</sup>,** con un **consumo pro-capite di quasi 14 Kg annui<sup>5</sup>.**

#### **5 BUONI MOTIVI PER CUI I PRODOTTI SURGELATI SONO PREZIOSI “ALLEATI” CONTRO LO SPRECO**

Perché i prodotti sottozero svolgono un'importante funzione “anti-spreco” e “pro-ambiente”? A spiegarlo è **IIAS (Istituto Italiano Alimenti Surgelati),** che illustra 5 semplici motivi, sotto gli occhi di tutti i consumatori:

- 1) la lunga durata di conservazione,** che permette di utilizzare i cibi surgelati prima che si deteriorino
- 2) un maggior controllo nelle porzioni e nelle quantità:** si usa solo ciò di cui si ha davvero bisogno, riponendo in freezer il resto di ogni prodotto;
- 3) la quantità acquistata corrisponde a quella che si mangia** (niente sbucciature, spinature, lavaggi), con pochi scarti in casa: si consuma tutto ciò che si acquista e diventa più facile fare anche la raccolta differenziata dei rifiuti (quando si acquista, ad esempio, un filetto di pesce surgelato, **si mangia il 100% di ciò che si compra,** lasciando alle aziende - e non nella propria cucina - spine, viscere, squame, pelle, grasso e scarti di ogni genere; così come, quando si comprano ortaggi surgelati,);
- 4) si riduce il consumo di acqua** nelle proprie case, perché tutti gli ortaggi sono già lavati e puliti; e **c'è un minore spreco di risorse energetiche** per la cottura dei cibi, in quanto i tempi di preparazione sono nettamente più brevi;
- 5) il risparmio economico è garantito,** dal momento che i prodotti surgelati non risentono delle oscillazioni di prezzo in base alla stagionalità e sono sempre disponibili, 12 mesi l'anno, allo stesso costo; in più, le materie prime utilizzate

<sup>1</sup> Rapporto 2018 Osservatorio Waste Watcher.

<sup>2</sup> Dati 2017 Progetto “Reduce”, promosso dal Ministero dell'Ambiente in collaborazione con Università di Bologna-Distal, Politecnico di Milano-Dica, Università della Tuscia-Deim, Università di Udine-Deis e ULSS 20 di Verona.

<sup>3</sup> Studio della Sheffield Hallam University

<sup>4</sup> Dati 2018 – Ricerca Doxa-IIAS “Surgelati, good to know”.

<sup>5</sup> Dati IIAS 2017.

vengono raccolte, pescate e lavorate nelle zone più vocate, dove la grande esperienza locale sa **come risparmiare acqua, risorse energetiche e ottimizzare il recupero degli scarti**.

*“Lo spreco alimentare – commenta l’ing. **Vittorio Gagliardi, Presidente IIAS** – non è soltanto una perdita economica per il consumatore, ma anche un tema sociale, visto che con quanto si spreca si potrebbe sfamare un terzo della popolazione mondiale. E ‘sprecare’ significa, non solo non poter garantire cibo sufficiente per tutti, ma anche perdere risorse preziose utilizzate nella produzione, come terreno fertile, acqua, energia, concimazioni. Il sostegno che i prodotti surgelati offrono alla lotta allo spreco inizia ancor prima di arrivare sulle nostre tavole, con un utilizzo ottimale delle materie prime che arrivano pronte per l’uso in cucina: attraverso la surgelazione, è possibile massimizzare la resa produttiva, contenere gli sprechi che avvengono durante tutta la filiera e ridurre le emissioni di inquinanti nell’atmosfera”.*

---

**Ufficio Stampa IIAS c/o INC- Istituto Nazionale per la Comunicazione**

Elena Mastroieni 06 44160843 – 334.6788706 – [e.mastroieni@inc-comunicazione.it](mailto:e.mastroieni@inc-comunicazione.it)

Simone Silvi 06 44160881 – 335.1097279 – [s.silvi@inc-comunicazione.it](mailto:s.silvi@inc-comunicazione.it)